

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Mouches Pinot Noir 1<sup>er</sup> Cru 2016



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Marnes argilo-calcaires

**Localisation** : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson possède une parcelle de 4,3 hectares. Situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard. 2,5 hectares sont plantés en Pinot Noir sur un sous-sol calcaire rehaussé d'un sol argilo limoneux.

**Le Millésime 2016** : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Robe rouge foncé. Nez complexe sur des fragrances florales (rose) mêlées de notes de cerises noires et de framboises. Bouche très dense et pleine d'énergie. Belle fraîcheur sur des tannins soyeux.

**Accords mets et vins** : Viandes rouges mâtinées, plat en sauce type boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin).